



Nuevas tendencias en alimentación en los EE. UU.

Los climatarians deciden qué alimentos tomar reduciendo el daño al medio ambiente.



ALIMENTACIÓN | CAMBIO CLIMÁTICO | CONSUMO



AMÉRICA | ESTADOS UNIDOS

WASHINGTON, DC
09.12.2021

Muchos jóvenes americanos de entre 20 y 35 años se definen como climatarians. En realidad, no es nueva esta dieta ya que The New York Times habló de ella en 2015 y, al año siguiente, fue recogida en el Cambridge Dictionary, pero ha saltado de nuevo a los medios de comunicación con la COP26.

Climatarian es la persona que elige qué comer teniendo en cuenta el mínimo daño para el medio ambiente. Atendiendo a su nombre, hacen referencia directa al impacto en el clima y aquellos factores que inciden en el cambio climático. Como la definición es excesivamente amplia suele concretarse como un consumidor de productos de cercanía y no de origen animal.

Cada climatarian adapta los principios del movimiento a sus posibilidades y entendimiento, lo que hace que los artículos que tratan el tema sean un elenco de vivencias personales. Por ejemplo, Torben Lonne, submarinista danés de 34 años, antes de comer hace un análisis de la huella de carbono y los niveles de emisiones de lo que va a consumir. Lo que le lleva a evitar consumir aguacates y confiar en las frutas y verduras producidas en las proximidades de Copenhague! Obviamente, no llega a especificar a cuáles se refiere.

Para otros es más una cuestión de "consumo y emisiones relativas". Es decir, frente a dos alimentos elijo el que emite menos, pero mantengo mi definición de omnívoro. Estos no son vegetarianos, pero eligen carne de porcino o cordero que tiene unos niveles de emisión menor frente al vacuno.

Un tercer grupo llega a hacer diferenciación entre los productos vegetales que puedan ser responsables de situaciones de estrés en algún recurso clave como es el agua. Así, Mike Tidwell, con 59 años y director del Chesapeake Climate Action Network, declaró que evitaba consumir almendras y pistachos porque necesitaban un gran volumen de agua en su cultivo en California. Era su modo práctico de denunciar y luchar contra la sequía crónica en California "resultado del cambio climático".

El mercado rápidamente responde a las demandas de estos nuevos clientes y algunas compañías, incluso de comida rápida, ofrecen menús identificados como climatarian. Entre estos podemos citar: Just Salad, Chipotle y Paleo. En septiembre de 2019 Just Salad incorporó su oferta climatarian y desde el primer mes más del 10% de la demanda buscaba estas características.

Ante la diversidad de modos de entender esta tendencia alimentaria, incluso los restaurantes que dicen ofrecer un menú climatarian, resultan inadecuados.

Maggie Vlasaty, de 22 años y residente en Minneapolis, evita la mayoría de las carnes (incluidas ternera y cerdo) y el pescado. Tampoco consume ningún alimento de marcas que apoyen las prospecciones y explotaciones petrolíferas. Su posicionamiento frente a la alimentación hace que antes de ir a un restaurante estudie cuidadosamente el menú para ver qué debería pedir. Reconoce que sus hábitos le resultan estresantes y que la limitan personalmente ya que tiene que prepararse incluso cuando va invitada o a una fiesta en casa de algún amigo.

Aunque se define y presenta como una dieta, no tiene demasiado que ver con la alimentación y la salud ya que todo está subordinado al clima. Este podría demandar a sus fieles asumir enfermedades por carencia de vitaminas o minerales por una alimentación deficiente, pero de mínimo impacto ambiental.

Al mismo tiempo, las elecciones que debe hacer el consumidor a diario exigen unos conocimientos e información muy superiores a la educación y acceso informativo medio. De este modo el ciudadano queda a merced de valoraciones generalistas y propaganda resultado de una información parcial, cuando no interesada por alguno de los grupos.